

Ragoût de veau aux topinambours



“ Une autre belle découverte de recette à base de topinambours dévoilée par Mostafia, une amie algérienne qui est restée à la maison la semaine dernière. Excellente recette ! ”

Les Ingrédients :

Pour 6 à 8 personnes :

- 1 kg de veau (ici de la cuisse)
- 1 kg de [topinambours](#)
- 1 petite botte de [persil](#)
- 1 gousse d'[ail](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 c. à thé de gingembre en poudre
- ½ dosette de safran
- 1 c. à soupe de [concentré de tomates](#)
- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- ½ c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir

Les Étapes :

Épluchez l'oignon et l'ail, puis hachez-les.

Coupez le veau en 6 ou 8 morceaux. Faites-les cuire sur feu vif le temps que les morceaux soient dorés. Ajoutez l'oignon haché et l'ail puis les épices (poivre, safran, gingembre) et un peu d'eau. Couvrez et faites cuire le temps que la viande s'attendrisse (*environ 45 minutes*). Ajoutez de l'eau de temps en temps afin que la viande ne sèche pas.

Épluchez les topinambours. Coupez-les en tronçons. Réservez.

Une fois la viande cuite et tendre, ajoutez les topinambours, la pâte de tomates et le persil. Faites cuire encore 10 minutes ou le temps que les topinambours soient cuits. Ajoutez de l'eau en cours de cuisson si nécessaire. Salez.

Servez sans plus tarder avec du persil ciselé.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Consultez toutes les [recettes de topinambours](#) publiées sur ce blog.